

PICHELSTEINER EINTOPF

(EINSATZ DES DAMPFDRUCKTOPFS)

½ Rez.

	500 g	mageres Rindfleisch	→ kurz kalt abwaschen, trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden.
	1 große	Zwiebel	→ schälen, grob würfeln
	40 g	Butterschmalz (od. Öl)	→ im DDT erhitzen, das Fleisch rundum anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten.
	¼ l	heiße Brühe	→ aufgießen, den Topf schließen und ca. 15 Min. schmoren (2. Ring)
	200 g 200 g 200 g 500 g 200 g 1 Bd	grüne Bohnen Karotten Sellerie Kartoffeln Lauch Petersilie	} Inzwischen das Gemüse vorbereiten und grob zerkleinern (wie das Fleisch).
	Salz, Pfeffer, Aromat	Den Topf abdampfen und öffnen. Das vorbereitete Gemüse schichtweise einfüllen und würzen .	
	1/8 l	Brühe → zugeben, Topf schließen.	

Weitere 5 Min. garen, Topf wieder abdampfen und öffnen. Den Eintopf in einer Porzellanschüssel **anrichten** und mit reichlich gehackter Petersilie **garnieren**.